

Stand 17.05.2017

5.4.3.4 Formblatt / BL1 /  
Datenblatt Kat 3  
Restaurantfett



**Produkt: Kat 3 Restaurantfett**

<b>Hersteller:</b>	Berndt GmbH Hauptstr. 2-4 D-85445 Oberding
<b>Produktname:</b>	Kat 3 Restaurantfett
<b>Produktbeschreibung:</b>	Das Restaurantfett ist eine Energiequelle, das aus Speiseresten, Altfetten und Marktäbfällen hergestellt wird. Das Produkt ist speziell geeignet für die Weiterverarbeitung in der Oleochemie zur technischen Verwendung oder zur Herstellung von Biodiesel. <b>Zertifiziert nach REDcert EU (Fettschmelze 304):</b> <b>„THG Berechnung Standardwert für Biodiesel aus pflanzlichem oder tierischem Abfallöl</b> Das Produkt darf <b>nicht</b> als Futtermittel verwendet werden!
<b>Information zum Herstellungsprozess:</b>	Die Speisereste durchlaufen einen Zerkleinerungsprozess. Die zerkleinerten Speisereste sowie die Altfette und Marktäbfälle werden nach den gesetzlichen Anforderungen sterilisiert. Anschließend erfolgen die Prozessschritte Fettabtrennung und Fettaufbereitung bzw. Reinigung. Der Herstellungsprozess ist nach Methode 7 Anhang IV Kapitel III G. EG VO Nr. 142/2011 zugelassen. Die kritischen Kontrollpunkte Temperatur und Verweilzeit werden kontinuierlich erfasst und aufgezeichnet.
<b>Angaben zur Verwendung v. Hilfs- u. Zuschlagsstoffen:</b>	Es werden keine Hilfs- und Zuschlagsstoffe eingesetzt.
<b>Information zur Zusammensetzung:</b>	<u>Garantiert:</u> - ffa max. 10 % - Sediment (PUV) < 0,5 % - Wasser < 1 % - Salmonella spp. in 25g nicht nachweisbar - Enterobacteriaceae KbE/g <10
<b>Die Analysenwerte dienen als Anhaltswert, da es sich hier um ein Naturprodukt handelt.</b>	<u>Auszug der letzten Gesamtanalyse:</u> - ffa < 5,7 % - Sediment (PUV) < 0,5 % - Wasser < 1 %
<b>Angaben zur Haltbarkeit und Lagerung:</b>	Das Restaurantfett kann bei längerer und unsachgemäßer Lagerung oxidieren (ranzig werden). Insbesondere bei Lichteinwirkung kann die Säurezahl steigen. Die Lagerung sollte daher so erfolgen, dass die Oxidation weitgehend unterbunden wird – möglichst wenig Luftzutritt, möglichst dunkle Lagerung.
<b>Sicherheitshinweise:</b>	Restaurantfett ist nicht toxisch, biologisch abbaubar und bedarf bei Lagerung und Transport keiner besonderen Sicherheitsvorkehrungen.
<b>Hinweise auf kritische Inhaltsstoffe:</b>	Da das Produkt als Kategorie 3 Material eingestuft wird, darf es nicht für den menschlichen Verzehr eingesetzt werden. Ebenso ist dieses Produkt nicht zur Verfütterung bestimmt. Die Behälter sind beim Transport dementsprechend zu Kennzeichnen: KAT3 „nicht für den menschlichen Verzehr“